2001年夏号　Vol.12

SPACE
スペース

ラングラウフスキー

水芭蕉

残雪のある月山

《月山の夏スキー》

山伏で有名な出羽三山は月山・湯殿山・羽黒山の総称で、出羽三山の主峰とされる月山は夏スキーで名を挙げており、他のスキー場が閉鎖される４月から７月末まで滑走が可能とされています。残雪が初夏の日差しに映える雄大な自然の中での滑走は何とも言えない気持ちよさです。その他に自分のペースで自然の中を歩くラングラウフスキーも楽しむことが出来ます。

また、月山は標高１９８４mで登山の対象にもされています。山頂までの道には高山植物が咲いており、八合目付近にある「弥陀ヶ原」と呼ばれる美しい湿原には、種類豊富な植物が咲き誇っています。また、フラワートレッキングでは、月山特有の幻の花「クロユリ」を見ることができるかもしれません。

《目次》

P1　表紙 月山の夏スキー」
P2　なるほどQ&A
P3〜5　情報ウォンテッド
　　谷口　がっこそば」
P6　シーズン前の
　　点検・お手入れ方法
P7　新商品紹介 VP-32」
P8　んまいごっつぉ 笹巻き」

株式会社 山本製作所

ISO14001　ISO9001

みみちゃんのなるほどQ&A

Q質問 転作で大豆を作っています。大豆の乾燥機が欲しいのですが、籾の遠赤外線乾燥機も欲しいと思っています。何か良い商品はありませんか？

A答え 汎用遠赤乾燥機のＡＸＤなら、籾はもちろん大豆も遠赤効果で乾燥することが可能です。

お待たせしました。期待の循環型大豆乾燥機

新登場！

一台で四役のすぐれもの

大豆水分・穀物量・外気湿度をもとに乾燥温度を制御します。しわ、裂皮粒の発生を抑えつつ、籾乾燥で高効率が実証済みの遠赤外線乾燥を採用しています。

大豆は一般的には水分20%以上では加温しませんが、水分、穀物量、湿度をもとにした乾燥温度制御を行い乾燥時間の大幅な延長を抑えます。

特徴

●大豆、そばの風味を落とさずやさしく低温、大風量で乾燥します。
●送風機はインバータで風量を制御します。また、大型送風機を装備しているので、高水分の大豆でも乾減率を確保し、効率的に乾燥します。
●大豆・籾・麦・そばに対応できる水分センサを装備し、大豆も水分による自動停止を可能にしました。
●大豆乾燥時には、循環系の回転数を下げ大豆の損傷を防止します。
●標準装備品でそばも乾燥できる循環型乾燥機です。
●横張り込みホッパ部に粗選網を追加。昇降機下部にはスリット選別部を設けました。そのため、乾燥後の選別作業が能率アップできます。

25石・30石・35石・40石
45石・50石の6型式

詳しくは販売店さままでお問い合わせください。

ききあるき
レポート
第11回

情報ウォンテッド！

山形県金山町（かねやま） 四季の学校・谷口（たにぐち）編

今回は山形県最上郡金山町（もがみぐんかねやままち）にある『四季の学校・谷口』さんにお伺いしました。平成8年に廃校になった分校の校舎を利用して『自遊自学！』をモットーとした季節ごと年4回の農村体験学校を企画運営をしていらっしゃいます。また『谷口がっこそば』というおそば屋さんも経営されており、1日に200名のお客様が見えた事もあるという繁盛ぶり。平日も利用が可能（要予約）で、そば打ちや草木染めの体験・校舎への宿泊も可能（会員制）との事。みなさんも分校の校舎を利用した独特の雰囲気を味わってみてはいかがでしょうか？

谷口（たにぐち）がっこそば 四季の学校・谷口（たにぐち）案内図

住 山形県最上郡金山町大字飛森1124
営 11:00～15:00（土日） 平日は予約が必要
TEL 0233-52-7577

次ページよりインタビューが始まります。

味のある看板がおでむかえ。

きき あるき レポート 第11回

情報ウォンテッド！

『四季の学校・谷口』や『谷口がっこそば』をはじめられたきっかけはどんな事だったのでしょうか？

平成8年に私自身も学んだこの分校が廃校となってしまったんです。なにもしなければ取り壊される運命でした。なんとか学校を残したいと言う事で、卒業生を含む地元有志10名と、他地区の有志4名で知恵を出し合って協議した結果、平成9年の6月に『四季の学校・谷口』が発足しました。他地区のメンバーのつながりで県外からアドバイスをしてくださった方もいます。

農業体験学校とおそば屋さんは以前から計画されていたんですか？

いえ、廃校が決まってから出た案です。農業体験学校はすんなり出たんですが、『がっこそば』は実はいきなり出た突飛な案でした（笑）。我々が育った時代にはそばを植えて食べていた想い出はないんですよ。

実はいきなり出た突飛な案でした（笑）。

▲運営委員長の庄司博司（しょうじ ひろし）さん。四季の学校・谷口の校長先生も勤められていらっしゃいます。自ら各地に足を運び広報活動にも余念がありません。

それでもそば屋運営を推したのはなぜです

廃校を残すためには利潤を生まなければならないし、何もしないで諦めるのは嫌でしたから。そばブームにあやかったというわけですが、こんなににぎやかなそば屋さんになるとは思っていませんでした。

▲おすすめのメニュー「揚げそば」500円。そばがきを油で揚げた逸品。おろし醤油でいただきます。表はカリカリ、中はとろり。

『四季の学校・谷口』の取り組みとしては、農業体験学校がメインとなる訳ですよね。

年に4回、季節ごとに一泊二日の授業があります。農業体験の他にも冬の雪おろしや夏の校舎ペンキ塗りなどの季節ごとの遊び・楽しみも授業に盛り込んでいます。40名ほどの生徒さんが参加してくださり、連続参加も少なくありません。「こんな山村でも良いところがあるのかな」と体験学習に参加した生徒のみなさんから勇気付けられていますね。

何度も来てくださるとなると、それだけ居心地が良いんでしょうね。都市部の方もずいぶん多いようですが。

はい。夏なんかは芝生に寝転がって星空を見上げながらビールを飲んで。ま、寒い時でもやってますけどね（笑）。かまくらを作って中にローソクを立てて。決して暖かくはないんだけどもね。クロカンスキーやスノーモービル授業では大人も子供に返って楽しんでいます。

生徒さんがゆっくりされている姿が、ここで暮らしている事への「誇り」みたいなものを感じさせてくれます。以前は都会が進んでいて良いものばかりがある、田舎・山村は遅れているという捉え方もありましたからね。

◀とある生徒さんから授業終了後に送られてくる、お手製の絵はがき。授業の興味深さが伝わります。

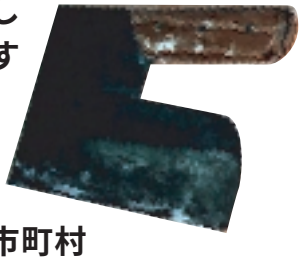
山形県金山町（かねやま）　四季の学校・谷口（たにぐち）編

宮城県仙台市には分校ができたそうですが？

毎回来てくれる生徒さんの中には宮城県仙台市に住んでいる方も多いんですが、その方々の行き付けの居酒屋さんがあるんです。そこを谷口の分校にしないかという話があちらの方から持ち上がって。いいですねっていって、そのお店のよりも大きい看板を立てちゃったんです（一同笑）。時々行って、そば打ちしたり、揚げそばしたり、路上でもちつきなんかもしますね。PRもかねて通る人にその場でついたおもちを配ることもあります。それで新しい生徒が増えることも・・・。

分校を残すという当初の目的から枝分かれして、どんどん良い方向に広がっていっています

お陰様で、役場・農協・一般町民の皆さんまで町を上げて応援してくださるので数々のイベント・お祭りもあり、本当にありがたいです。遠くからお客様が来てくれることと合わせて地区内・町内・近隣市町村の皆さんの出会いや交流の機会を作り「より開かれた地域の新しい学校」として続けて行けたらと思います。



▲　四季の学校』への参加で知り合ったカップルが披露宴後のパーティー会場として分校を利用した事も。利用の仕方は使う人によりけり。左の写真はそば切り包丁。

今後の活動として取り組んでみたい事はありますか？

まだ4年程度なので基本的な方針は変わりありません。忙しい時など地区の若い嫁さん達や高校生、町の皆さんにも手伝ってもらうことにより、多くの人がこの「学校」に気軽に集まってくれる機会を作ることと四季の学校での地区民の参加も当初から呼びかけてきました。

最近は視察の方も多いですが、全国的な少子化の流れで、統合・閉校というケースは珍しくないわけですが私達のこの活動が少しでも他の参考になり、農村地域活性化の一助になればこんな嬉しいことはありません。

▲分校の校舎がそのまま残る「四季の学校・谷口』の体験実習室へ通じる廊下。

金山町のグリーンツーリズム

自分達のライフスタイルに自信を持てるようになる事が継続の基。

交流を通じて金山を訪れた他地域の人々が金山の人々のライフスタイルを高く評価してくれたので自分達のライフスタイルに自信が持てるようになった。その事が継続的な取組みの基となっている。また、バブル経済崩壊後の不況の長期化により、消費型のリゾートにかわる非日常性が求められていることや、環境問題により自然に対する関心の高まりが農山村への憧れにつながったこと、また「いやし」への欲求が増大したことが背景として挙げられています。

[グリーンツーリズム：Green　tourism]とは都市生活者の農村での余暇活動を指し、農村の緑豊かな自然や伝統文化、人々とのふれあいなどを求めて農村に滞在するといった余暇の過ごし方がここに含まれます。町全体が大型商業化されたリゾートとは異なるわけです。

金山町農林課農政係・村松真氏作成　金山町におけるグリーンツーリズムを考える」より抜粋

事前お手入れ・点検はもうお済みですか!?

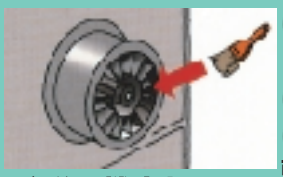
●農繁期に安心して乾燥作業ができるように、今のうちから事前手入れ・点検を行いましょう。

①残留・ほこりの掃除をする。

※注意 必ず、電源を切り、アースを確認した後で点検を進めてください。

金網が詰まっていると、乾燥ムラ・乾きにくくなるなど乾燥の効率が落ちてしまう。掃除は付属のほうきやエアガンで飛ばすなどの方法がある。

1)風胴金網の掃除



ほこりがついていると回転のバランスが崩れ、振動の原因となる。ほこりは取れやすいのでほうきではらうだけで良い。その後、試運転時に「送風」を行うと中にあったほこりもとれる。

2)送風機内部の掃除

「サーミスタ」という熱風温度センサーは、バーナ周りがほこり等で汚れていると、温度をうまく感知できなくなる場合がある。

3)バーナ周りの掃除

掃除の方法は、取扱説明書をご覧下さい。シャッタベルトがねずみにかじられていないか確認する事。また、下スクリューの掃除の際は、はじめにシートなどを敷いておくと後片付けが楽です。

4)シャッタベルト・下スクリューの掃除

掃除の方法は取扱説明書をご覧ください。掃除後、外したふたが入りにくくなった場合、挿入レールに詰まっている籾や麦をほうきなどで取り除くと入りやすくなる。

5)昇降機下部の掃除

みみちゃん豆知識

最近の乾燥機は、防鼠コードを使用して被服をかじられにくくなっていますが、念の為点検時に確認するとよいでしょう。

②点検をしましょう。

●燃料タンクやストレーナから油が漏れていないか？
漏れていた場合、火災の原因となるので、すぐにご購入先へ連絡し、修理を依頼してください。

●エアー抜きする。方法は取扱説明書をご覧ください。

●ダクトはしぼらず・曲げずにまっすぐにお取り付けください。
ダクトのつけ方は、取扱説明書をご覧ください。また、吹出口を壁に向けないこと。張りの角度がきついと空気を逃がす事ができず乾燥時間が多くかかるのでご注意ください。

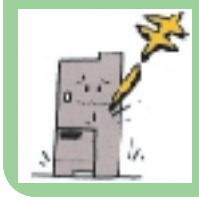
③試運転をしてみましょう。

●電源を入れて行う。

ねずみよけのふたを外さないと、安全装置が作動しバーナが着火しない事がある。最低でも送風機のふたを外してから試運転すること。また、乾燥機に触れている人がいないかどうか確認する。

風が正常に出ているか。

それぞれのボタンで運転してみる。



変な音がしないか。
もし、通常の乾燥作業中に気がつかなかったような異音があれば、ご購入先までお問い合わせ下さい。

●電源を切って行う。

バケットの偏り・緩みの確認

ベルトの緩み・破損の確認

バケットが偏ったり減ったりしていると、昇降機が詰まる。また、ベルトが緩んでいた場合も詰まるので確認する事。調整については取扱説明書の「点検・調整・整備」をご覧下さい。なお、ベルトが破損していた場合は交換が必要です。

●点検・手入れの作業中に不具合を見つけたら、取扱説明書の「故障診断」をご覧ください。掲載されていない場合は、ご購入先までお問い合わせください。

●弊社では有料メンテナンス（乾燥機・デポ・コイン精米機等）を行っています。（交換した部品代・整備料金・消費税は別途頂戴させていただきます。）

新製品

糠切れ抜群!!
おいしい"いまづき米"で健康家族!

VP-32は玄米が上から下に自然流下しながら精白する家庭用精米機です。
とう精室内の圧力が高くなると、とう精室が米と共に回るように動いて、とう精室内の部分的な圧力を吸収します。そのため、お米にやさしいとう精ができます。

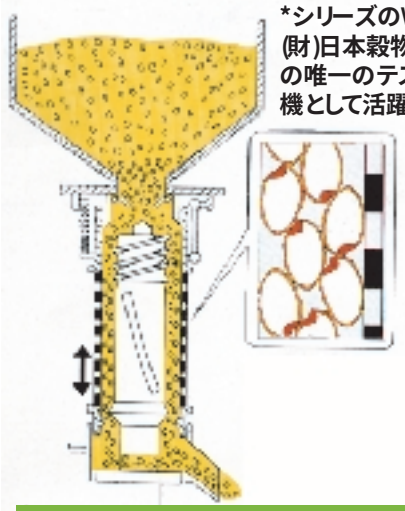
丁度よく

精米する原料に合わせてホッパからの流量を調節できます。

お好みで

白度調節ハンドルを回して白度指針を合わせると、普通精米、低白度とう精米（5ぶ、7ぶづき）、胚芽を多く残す精米が簡単にできます。

タテ形精米機構造図



*シリーズのVP-32Tは(財)日本穀物検定協会の唯一のテスト用精米機として活躍しています。

簡単に

操作部の押しボタンスイッチで運転・停止ができます。タイマによる自動停止も設定できます。

きれいに

糠は、糠箱に排出されるため、簡単に取り外して袋などにあけられます。

リニューアル 家庭用タテ型精米機

5ぶづきから普通精米まで、ご希望の白度に調節できます。

普通精米

5ぶづき

7ぶづき

とう精温度が低く糠切れが良いため、ツヤのあるおいしい精米ができます。

主要諸元	
全高（mm）	850
全幅（mm）	320
全長（mm）	460
電圧（V）	単相100
能力（kg/h）	30

詳しくは販売店さままでお問い合わせください。

たまいごっつお※

笹巻き（ささまき）

●笹巻は、子供の成長を祝う端午の節句に作られます。
●もちもちとした、笹の風味たっぷりの春の料理です。

材料

（20個分の材料です）

- もち米／0.6Kg
- 笹の葉（乾燥したもの）／40枚
- イグサ／20本
- きなこ／適量　　砂糖／適量
- 塩／適量

食べ方

1.きなこに砂糖と塩を入れて味を整えます。
2.笹の葉をほどいて、きなこをつけて食べます。

※山形弁で「おいしいごちそう」という意味です。

作り方

1.もち米を研いで2時間水に浸し、ざるにあげて水を切ります。
2.湯に笹の葉を入れて戻し、冷やしてから、1枚ずつ洗って水を切ります。
3.笹の葉1枚を円すい型に丸め、八分目ぐらいまでもち米を入れます。その後、少し平らにつぶします。
4.3にもう1枚の笹の葉でふたをするようにして折りたたみ、イグサで縛ります。（図解あり）
5.4を大鍋にいれ、1時間ほど水に浸し、その後湯又は灰汁の上澄みで30分程度煮ます。
6.火を止めて、できあがりです。煮た後、そのまま冷やしてから取り上げると笹の葉がしわになりません。

笹の巻き方（図解）

笹を円すい型に丸める。　米を八分目まで入れる。　もう1枚でふたをする。　いぐさを右門にかける。

左の門にもかける。いぐさを下に通す。　下門にかける。いぐさを下に通す。　取れてこないようにきつく結ぶ。　5個くらいを一緒に結んで束にする。

編集後記

道路の脇で壁のように積み重なっていたたくさんの雪は、春の暖かい陽射しであっという間に姿を消しました。春を告げるつくしやたんぽぽなどが至る所に顔を出し、季節の移り変わりをしみじみと感じさせてくれます。昨年から続いた大雪で、農家のみなさまの中には、大変な被害を受けた方がいらっしゃると思います。私達農家は日々自然を相手に仕事をしています。自然の雄大さにはいつも圧倒させられます。これからも受け継がれてきたさまざまな工夫を活かし、末永く共存していきたいものです。

今後もみなさまのお役に立てる、より良い情報をご提供してまいります。引き続き末永くご愛読いただけますようよろしくお願いいたします。

お知らせ　次回は10月下旬の発行となります。

投稿募集

情報ウォンテッド」へのご投稿・ご推薦をお待ちしています。代表の方のお名前、ご連絡先（ご推薦の場合はご推薦者のご連絡先も）と、取材ご希望内容をご明記の上、営業本部営業企画部宛てに封書かFAXでご投稿ください。たくさんのご投稿をお待ちしています。なお、郵便番号と社名のみでも届きます。

〒994－8611　㈱山本製作所
営業本部営業企画部　まで
FAX：023－653－7781

たくさんのアクセスお待ちしております。
URL：http://www.yamamoto-ss.co.jp
e－mail：space@yamamoto-ss.co.jp

発行／株式会社山本製作所　営業企画部　〒994-8611　山形県天童市老野森404番地　電話 023-653-3411